



剩食議題 舌尖上的隱憂

2016-11-27 鄭懿君 報導



乾枯龜裂的地面鑽出了幾株矮小的青草。骨瘦如柴的小女孩，呈彎曲姿勢半跪在地面上，橫膈膜旁的肋骨清晰可見，似乎已沒力氣再走下去。與此同時，身後的禿鷹冷冷地瞪著、看著，只要小女孩不支倒地，他便會狠狠吞掉屬於他的晚餐；在地球另一端，人人將吃不完的廚餘隨意丟棄，一卡車一卡車的食物正被倒進垃圾掩埋場，隨處腐爛，蠅蟲橫生，但這樣的情況並不罕見。根據聯合國糧農組織指出，全球每年浪費了十三億公噸的食物，多達每年糧食產量的三分之一。在此同時，全球有八億的人口，面黃肌瘦，在死亡與飢餓的邊境中徘徊，而這些「剩食」卻足以餵飽他們。這些諷刺數字背後，需要正視的是糧食浪費的問題。



骨瘦如柴的小女孩因飢餓過度而不支倒地。（圖片來源／天下雜誌）

產銷過程 層層浪費

提到剩食，大眾的第一反應是家裡吃不完的殘羹剩飯。但事實上，食物在帶進家門前可是歷經了生產、收成、加工配送以及販售的過程，而這些必經流程卻消耗了許多看不見的食材。根據調查，有54%的食物浪費發生在收割、運輸和儲存等生產過程中，剩餘的46% 則發生在供應鏈的最終端。農牧產品生產完成後，在原廠進行第一部分的篩選，除去不良的拐瓜劣果，只要賣相不佳的，第一階段便面臨淘汰。揀選適當的產品放上貨車，進行加工配送後，除了運載過程中的碰傷、腐敗，為了最終產品的標準化，工廠必須對食品進行調整，削去多餘的部分，將之丟棄，並在最後將產品運送到餐廳、賣場及超市。

在供應鏈的終端，大賣場可能因為高估消費量、陳列過多的商品或存貨管理不當，造成食物浪費；消費者則可能被賣場的促銷活動吸引而過量採購，或受審美文化的影響，第一眼便自動淘汰了外貌不佳的商品。這些產品食用起來與其他並無二異，但往往因為消費者的審美心態作祟而乏人問津，最終面臨被銷毀的命運。

除了生產過程中無可避免、因為疏失所招致的食物浪費外，在消費主義橫行的現代社會，追尋美食的風潮不曾停歇。為數不少的吃到飽餐廳為了吸引顧客上門，菜色越趨多元，飲食越求精緻，除卻基本的主食更大量供應小菜、麵包蔬果、蛋糕甜點。東吳大學江炳曜同學表示，在吃到飽餐廳用餐時，通常會斟酌自己的食量拿取食材，但到最後總是會剩下一點點吃不完。如何教育消費者拿取自己適宜的份量，是消費時須注意的一大課題。

那些沒吃完的食物去哪裡了？根據統計，台灣家戶每天累積3000噸的廚餘，養豬業只能消耗一半，其餘用作堆肥，剩下將近1000噸，相當於50輛卡車的食物，紛紛倒進垃圾掩埋場，一年下來總共約有750萬桶廚餘不當掩埋或焚燒。龐大的食物棄置產生了環境問題，也排放出二氧化碳及甲烷等溫室氣體汙染環境。

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 看見空氣 **LASS**環境感測
- 獨 舞
- 無聲麻糬 包入無盡的愛

總編輯的話 / 李瑞彥



本期為第253期，為讀者呈上跨領域深度豐富的文章。頭題為「電業自由化 打開電力市場」，針對電業現況長時間取材、深度敘寫，值得一讀。本期各類目皆有亮眼表現，共通點為深入淺出，富有知識性，不容錯過。

本期頭題王 / 張博倫



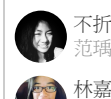
天天吃豆漿的男人

本期疾速王 / 劉以寧

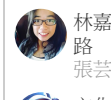


來自臺灣最南端的恆春小鎮，仍然在隨溫度變換的三態中尋找自己的模樣。就寫吧，在所有能夠擠出的文字被時間的浪沖散之前。

本期熱門排行



不折志 風骨市長蔡仁堅
范瑀真 / 人物特寫



林嘉俐 無與倫比的演藝之路
張芸瑄 / 人物特寫



文化大翻盤 白人主義復興
魏若芸 / 文化現象



獨 舞
陳昶安 / 自由創作



插畫家Yuci 畫出夢想藍圖
劉以寧 / 人物特寫



剩食在產銷過程中的棄置量超乎想像。(圖片來源/FASTCOMPANY)

創意激盪 各國巧思

食物浪費是全世界的問題，其他國家也有各自的應變措施。在西班牙和柏林，民眾設置街頭冰箱，將吃不完或是多餘的生鮮蔬果和麵包放進去，供有需要的人自行取用。在荷蘭，四名青年開設「剩食餐廳Instock Toko」，蒐集自家附近超市的即期品，標榜當日回收再製，發揮創意將每天收集到的剩食做成一道道創新料理。法國超市更推出了「醜蔬果水果計劃」，幫那些賣相不佳的醜蔬果拍攝了一系列的宣傳照，打上一系列令人莞爾的宣傳標語，同時降低售價。這一系列的創意巧思使那些醜蔬果「大翻身」，以超乎想像的方式傾銷一空。



法國「醜蔬果計畫」的宣傳標語令人莞爾。(圖片來源/BuzzOrange)

反觀台灣，目前政府對剩食的管制，只要是即期、還未逾保存期限的產品，皆由食藥屬來管理；而超過保存期限的，則被當作廢棄物，由廢管處管理。在今年五月，衛福部食藥屬首次統計全國便利商店、量販店、超市等剩食的量，有高達36880公噸的產品面臨被丟棄的命運。食藥屬新聞聯絡處的鄭凱文表示，這次的統計結果是有賴業者主動進行回報，後續會發文輔導業者另闢即期食品專區，並鼓勵業者將多餘的剩食捐贈給社福機構。主婦聯盟的沈寶莉專員則認為，政府應該建立一個食物浪費查核的機制，各量販店及超商更應公開查核後的剩食數量及後續流向，善盡自己的企業責任，對消費者做一個交代。

食物銀行 惜食又濟貧

在面對「剩食」議題上，相較於政府管制，民間組織抱持較為積極的態度。由台中市府社會局與民間單位共同成立的「食物銀行」，是台灣第一間實體食物銀行，蒐集企業、民間捐贈，零售商大賣場送來的過剩食品，進行妥善的儲存與分配，供經濟匱乏、家庭突遭變故者，或是中低收入戶免費選用。食物存放的地點設計成類似超市的模樣，架上存放著可以長期貯藏的泡麵、餅乾、食用油，或是一些民生必需品，供需要的民眾以點數兌換的方式選擇自己需要的食材。台中市府也與各食品業者及超商進行合作，讓四大超商捐出即期食品，提供無法料理三餐的家庭到超商取用熟食；將食品業者捐贈的剩食送到學校輔導室，供需要幫助的孩子取用。



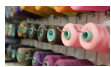
食物銀行將捐贈物資做妥善的貯存及分類。(圖片來源/社企流)

食物銀行每年幫助了兩萬個家庭免於斷炊，在發放食材的同時也鼓勵弱勢家庭踏出家門，與他人進行社會互動。但其大部分都沒有政府的資金挹注，靠的是民間的自力經營，因宣傳不彰，大部分人都不知道食物銀行的存在。在食品保存方面，台灣食物銀行協會行政人員詹瑩瑩表示，目前食物銀行的捐贈物資大多是罐頭、米、乾糧等，凡是生鮮肉品、蔬果等保存期限較短的食品，因保存期限較短，通常會煮做熟食，直接配送給需要的民眾，並口頭提醒在保存期限前儘快食用。

目前政府與社福單位正積極溝通，推動立法草案，計畫在行政、法律資源上，配合民間的策略與創意，成立物資交流平台，增編人力協助，並依據各鄉鎮區公所的需求進行數量控管與協作發放。

剩食議題 責任你我他

剩食議題在全世界發酵，各國紛紛絞盡腦汁、開發新科技，計畫讓廚餘以更快速的方式，轉化成堆肥或生質能源，加快食物的能量循環，以其他的方式貢獻於這個社會，但目前仍屬於開發及測試階段。在科技的進步跟的上人們的逸樂之前，或許該做的是正視碗盤裡的每一分食物，揀選自己適合的分量，不再把食物隨意丟棄。



永樂商場 歷史風華再現

「永樂布業商場」是北部最大的布料批發零售集散地，商場不僅有著豐厚的歷史淵源，也傳承著產業的發展，新與舊的結合，激盪出新的布業文化。

無聲麻糬 包入無盡的愛



夫妻兩人都是聾啞人士，透過麻糬，傳達出聲音以外的愛。

[前往 Facebook.com](#)

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2016 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0